

PCT

世界知的所有権機関
国際事務局

特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(51) 国際特許分類6 A23C 9/13, A23L 1/304	A1	(11) 国際公開番号 WO98/35565 (43) 国際公開日 1998年8月20日 (20.08.98)
(21) 国際出願番号 PCT/JP98/00543 (22) 国際出願日 1998年2月10日 (10.02.98) (30) 優先権データ 特願平9/44950 1997年2月14日 (14.02.97) JP (71) 出願人 株式会社 ヤクルト本社 (KABUSHIKI KAISHA YAKULT HONSHA)[JP/JP] 〒105-0021 東京都港区東新橋一丁目1番19号 Tokyo, (JP) (72) 発明者 赤星良一(AKAHOSHI, Ryoichi) 松井彰久(MATSUI, Akihisa) 三田かおり(MITA, Kaori) 石田美穂(ISHIDA, Miho) 〒105-0021 東京都港区東新橋一丁目1番19号 株式会社 ヤクルト本社内 Tokyo, (JP) 中田勝康(NAKATA, Katsuyasu) 〒510-0829 三重県四日市市城西町1-12-204 Mie, (JP)		(74) 代理人 弁理士 小野信夫(ONO, Nobuo) 〒101-0025 東京都千代田区神田佐久間町3-22 神田SKビル6階 Tokyo, (JP) (81) 指定国 BR, CN, KR, 欧州特許 (AT, BE, CH, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE). 添付公開書類 国際調査報告書
(54) Title: FERMENTED MILKS ENRICHED WITH IRON AND PROCESSES FOR PRODUCING THE SAME (54) 発明の名称 鉄分を強化した発酵乳およびその製造方法 (57) Abstract An iron-enriched fermented milk produced by incorporating a composition covered with a ferric pyrophosphate emulsifying agent into sour milk obtained by lactic fermentation; and another iron-enriched fermented milk produced by incorporating vitamin C into the above iron-enriched milk and satisfying the relationship $XY \leq 50$, wherein X is the amount (mg) of the iron derived from the composition covered with a ferric pyrophosphate emulsifying agent and Y is the amount (mg) of vitamin C, both being based on 100 g of the product.		

(5.7) 要約

乳酸発酵した酸乳に、ピロリン酸第2鉄乳化剤被覆組成物を配合してなる鉄分
を強化した発酵乳およびその製造方法、並びに、これに更にビタミンCを配合し、
製品100g中のピロリン酸第2鉄乳化剤被覆組成物の鉄含量(mg)をX、ビ
タミンCの含量(mg)をYとしたときに、それらの値が $X \cdot Y \leq 50$ の関係
式を満たす鉄分を強化した発酵乳およびその製造法が開示されている。

PCTに基づいて公開される国際出願のパンフレット第一頁に掲載されたPCT加盟国を同定するために使用されるコード(参考情報)

AL	アルバニア	FI	フィンランド	LT	リトアニア	SN	セネガル
AM	アルメニア	FR	フランス	LU	ルクセンブルグ	SZ	スワジランド
AT	オーストリア	GA	ガボン	LV	ラトヴィア	TD	チャード
AU	オーストラリア	GB	英国	MC	モナコ	TG	トーゴ
AZ	アゼルバイジャン	GE	グルジア	MD	モルドヴァ	TJ	タジキスタン
BA	ボスニア・ヘルツェゴビナ	GM	ガンビア	MG	マダガスカル	TM	トルクメニスタン
BB	バルバドス	GN	ギニア	MK	マケドニア旧ユーゴス ラヴィア共和国	TR	トルコ
BE	ベルギー	GW	ギニア・ビサウ	ML	マリ	TT	トリニダード・トバゴ
BF	ブルキナ・ファソ	GR	ギリシャ	MN	モンゴル	UA	ウクライナ
BG	ブルガリア	GU	グアム	MR	モーリタニア	UG	ウガンダ
BJ	ベナン	DE	ドイツ	MW	マラウイ	US	米国
BR	ブラジル	IE	アイルランド	MX	メキシコ	UZ	ウズベキスタン
BY	ベラルーシ	IL	イスラエル	NE	ニジェール	VE	ヴェネズエラ
CC	カナダ	IS	アイスランド	NL	オランダ	VN	ベトナム
CF	中央アフリカ共和国	IT	イタリア	NO	ノルウェー	YU	ユーゴスラヴィア
CG	コンゴ共和国	JP	日本	NZ	ニュージーランド	ZW	ジンバブエ
CH	スイス	KE	ケニア	PL	ポーランド		
CI	コートジボアール	KG	キルギス	PT	ポルトガル		
CM	カメルーン	KP	北朝鮮	RO	ルーマニア		
CN	中国	KR	韓国	RU	ロシア		
CO	コロンビア	KZ	カザフスタン	SD	スーダン		
CY	キプロス	LC	セント・ルシア	SE	スウェーデン		
CZ	チェコ	LI	リヒテンシュタイン	SG	シンガポール		
DE	ドイツ	LR	リベリア	SI	スロベニア		
DK	デンマーク	LS	レソト	SK	スロバキア		
EE	エストニア			SL	シエラ・レオネ		
ES	スペイン						

明 細 書

鉄分を強化した発酵乳およびその製造方法

技術分野

本発明は、鉄分が強化されていて、しかも分散性が良く、鉄の不快風味のない発酵乳およびその製造法に関する。

背景技術

従来より、ヨーグルト、ヨーグルト飲料、乳酸菌飲料等の発酵乳は健康に良いことから、広く消費されている。近年は、この発酵乳に更に栄養成分を強化して商品の訴求力を上げる試みがなされており、例えば、ビタミン、ミネラル、食物繊維等が強化されたヨーグルト等の発酵乳が製造されている。

しかしながら、強化される栄養成分の中には、発酵乳の風味を低下させるものも多く、本来強化したい量の栄養成分を加えられないものも多かった。

中でも、鉄分の添加についての要望は強いが、特に酸性である発酵乳に添加した場合、鉄錆を舐めたような独特の不快な風味が生じるため、その添加量は制限されざるを得なかった。

従来、風味上許容しうる鉄分の上限は、ヨーグルト等の発酵乳 100 g に対し 1 mg であるとされ、それ以上の添加は、一部風味を犠牲にしたり、チョコレートのような風味の強い素材を含有させたり、鉄分含有量の多いブルーンをヨーグルトに添加すること等により行われるにすぎなかった。

一般に、鉄分の強化のための食品添加物としては、塩化第 2 鉄、クエン酸鉄、クエン酸鉄アンモニウム、クエン酸第 1 鉄ナトリウム、乳酸鉄、ピロリン酸第 1 鉄およびピロリン酸第 2 鉄が知られているが、いずれも独特の不快風味を有しており、その強化量は制限されていた。更に、ピロリン酸第 1 鉄およびピロリン酸第 2 鉄については、一般的な食品の pH 領域では溶解せず、沈澱してしまうために使用できないという問題があった。

このような状況において、従来より多くの鉄分を、風味を低下させることなく

添加したヨーグルト等の発酵乳の提供が求められており、本発明はこの課題を解決することを目的とするものである。

発明の開示

本発明者らは、上記課題を解決するべく鋭意研究を行った結果、ピロリン酸第2鉄を特定の乳化成分で被覆したピロリン酸第2鉄乳化剤被覆組成物は、乳酸発酵した酸乳中で安定に懸濁し、しかも、鉄分が有する特有の不快風味が極めて発現しにくいものであること、およびこのものをヨーグルト等の発酵乳に添加すれば容易に鉄分の強化が可能となることを見出した。

また、鉄分との共存が難しいとされるビタミンCも上記のピロリン酸第2鉄乳化剤被覆組成物を用いれば一定の範囲内において安定に配合でき、ビタミンCと鉄分を強化した発酵乳が得られることを見出した。

従って本発明は、乳酸発酵した酸乳に、ピロリン酸第2鉄乳化剤被覆組成物を配合してなる鉄分を強化した発酵乳およびその製造法を提供するものである。

また、本発明は、ピロリン酸第2鉄乳化剤被覆組成物とビタミンCを、製品100g中のピロリン酸第2鉄乳化剤被覆組成物の鉄含量(mg)をX、ビタミンCの含量(mg)をYとしたときに、それらの値が

$$X \cdot Y \leq 50$$

の関係式を満たすように配合したビタミンCと鉄分を強化した発酵乳およびその製造法を提供するものである。

図面の簡単な説明

第1図はビタミンCを配合した本発明品の風味評価の結果を示す図である。

発明を実施するための最良の形態

本発明において、鉄分の強化に用いられるピロリン酸第2鉄乳化剤被覆組成物(以下、「被覆ピロリン酸第2鉄」という)は、新規なものであり、例えば次の方法の何れかにより製造される。すなわち、食品用乳化剤存在下で塩化第2鉄水溶液とピロリン酸四ナトリウム水溶液を中和造塩させるか、あるいは塩化第2

鉄塩水溶液とピロリン酸四ナトリウム水溶液を中和反応させた後に食品用乳化剤により被覆させ、その後遠心分離、膜分離等により固-液分離を行って固相部を回収することにより得られる。

被覆ピロリン酸第2鉄の製造のために用いられる食品用乳化剤は、特に限定されるものではなく、一般的な食品用乳化剤、例えばショ糖脂肪酸エステル、グリセリン脂肪酸エステル、プロピレングリコール脂肪酸エステル及びソルビタン脂肪酸エステル等を、単体で、あるいは複数組み合わせる用いることができるが、被覆効果の高い極性脂質である酵素分解レシチンを用いることが望ましい。

この酵素分解レシチンは、植物レシチンまたは卵黄レシチンをホスホリパーゼAによって脂肪酸エステル部分を限定的に加水分解することで得られるリゾホスファチジルコリン、リゾホスファチジルエタノールアミン、リゾホスファチジリンイノシトールおよびリゾホスファチジルセリンを中心とするモノアシルグリセリン脂質、ならびにホスホリパーゼDを用いて生成されるホスファチジル酸、リゾホスファチジン酸、ホスファチジルグリセロールおよびリゾホスファチジルグリセロールからなる群より選ばれる1種または2種以上であり、好ましくはリゾホスファチジルコリン、リゾホスファチジルエタノールアミン、リゾホスファチジルセリンであり、より好ましくは、リゾホスファチジルコリンである。

酵素分解レシチンの製造のための酵素分解に用いるホスホリパーゼは、豚膵臓等の動物起源、キャベツ等の植物起源、またはカビ類等の微生物起源等の由来を問わず、ホスホリパーゼAおよび/またはD活性を有したものであればよい。

食品用乳化剤として上記の酵素分解レシチンを利用することが好ましい理由は、酵素分解レシチンの全てが界面活性を有し、その親水基部分に等しくリン酸基を有しており、ショ糖脂肪酸エステルやグリセリン脂肪酸エステル等の非イオン性界面活性剤と比較して水不溶性ミネラル表面の吸着被覆力が著しく強い性質を有することである。その理由のため、水不溶性ミネラルの微粒子表面に安定な吸着界面相が形成され、加熱処理を施した際にも剥離することなく、効果的に二次凝集を抑制することが可能となり、その結果として良好な分散性が得られる。

本発明の被覆ピロリン酸第2鉄の調製に当っては、酵素分解レシチンの単用においても十分な効果が得られるが、さらにショ糖脂肪酸エステル、グリセリン脂

脂肪酸エステル、プロピレングリコール脂肪酸エステル及びソルビタン脂肪酸エステル等の食品用の乳化剤、キラヤやユッカフォーム起源のサポニン系化合物等の他の界面活性剤成分と併用することにより、より分散性の向上が認められ、好ましい。

得られた被覆ピロリン酸第2鉄は、好ましくは、更に水に再懸濁させて用いられる。この被覆ピロリン酸第2鉄は、その粒子が $0.05\mu\sim 2\mu$ であることが望ましい。粒子径が 2μ 以上のものを利用した場合は、良好な分散を得られない場合がある。

本発明は、上記した被覆ピロリン酸第2鉄を、乳酸発酵した酸乳に添加することにより実施されるが、本発明において、乳酸発酵した酸乳とは、乳または乳製品あるいはその類似製品を乳酸発酵させて得られる発酵乳製品もしくはその類似製品全般を指称する。

従って、上に記載したものであれば如何なるものであっても良く、その種類を問わず本発明の発酵乳製造のための原料とされるが、好ましいものとしては、全乳または脱脂乳に、脱脂粉乳、砂糖、安定剤などを加えて 85°C 、30秒間程度の殺菌処理を施して均質化後、 40°C に冷却してスターターを添加し、4～6時間、 $\text{pH}3.5$ 程度まで乳酸発酵を行って得られるようないわゆるヨーグルトのベースとなる酸乳（菌液）、ホエイ蛋白質を全乳または脱脂乳に加え同様に乳酸発酵させたもの、あるいは、豆乳を同様に乳酸発酵させたものなどが代表的なものとして例示される。なお、上記の乳酸発酵に用いられる菌は、乳酸菌に限らず、ビフィズス菌、酵母等であっても良く、それらを組み合わせて用いても良い。

乳酸発酵した酸乳に対する、被覆ピロリン酸第2鉄の添加量は、特に制限されるものではないが、風味の点からは、製品100gあたり鉄換算で $1.0\sim 25\text{mg}$ 、好ましくは $1.0\sim 20\text{mg}$ 程度とすることが望ましい。

本発明の鉄分を強化した発酵乳においては、通常のヨーグルトや、ヨーグルト飲料、乳酸菌飲料等の発酵乳を製造する場合と同様にシロップを添加することができる。ここでいうシロップとは、一般に用いられる甘味料、栄養成分、安定剤、粘度調整成分等であり、特に限定されるものではないが、例えば、砂糖、ブドウ糖、果糖液糖、アスパルテーム、糖アルコール、ポリデキストロース、ゼラ

チン、ペクチン、寒天等を使用することができる。

また、発酵乳、特にビヒズス菌を含有したヨーグルト等へのビタミンCの添加は、菌の生残性、あるいは美容効果等の点からも望まれている。

本発明においても、ビタミンCを添加することは可能であるが、多量の添加は本発明の鉄味の抑制効果を低下させるので、シロップに果汁等、ビタミンCを含有するものを使用する場合は、適切な量とすることが望ましい。具体的には、製品100g中のビタミンCの配合量は5～50mgの範囲であり、かつ、後の試験例でも明らかにするように、製品100g中の被覆ピロリン酸第2鉄の鉄含量(mg)をX、ビタミンCの含量(mg)をYとしたときに、それらの値が

$$X \cdot Y \leq 50$$

の関係式、特に、

$$X \cdot Y \leq 40$$

を満たすように配合することが望ましい。これによりビタミンCを含有した発酵乳においても鉄臭の発現抑制効果を得ることができる。

本発明の鉄分を強化したヨーグルト等の発酵乳の製造において、製造される発酵乳がビタミンCを含有しないものである場合、被覆ピロリン酸第2鉄は通常の発酵乳の製造工程の任意の段階で添加すればよく、例えば、乳酸発酵した酸乳に、殺菌したピロリン酸第2鉄乳化剤被覆組成物を添加し、必要に応じ殺菌したシロップを添加したのちに均質化处理してもよいし、また、均質化处理した酸乳に、あらかじめ混合、殺菌したピロリン酸第2鉄乳化剤被覆組成物含有シロップを添加してもよい。

一方、製造されるヨーグルト等の発酵乳がビタミンCを含有するものである場合には、被覆ピロリン酸第2鉄、およびビタミンCを含むシロップは各々殺菌し、乳酸発酵した酸乳に個別的に添加することが望ましい。なお、ここで個別的に添加するとは、予め混合したものを添加するのではなく、同時あるいは別々に添加することを意味する。

次に実施例、参考例および試験例を挙げ、本発明を更に詳しく説明するが、本発明はこれら実施例等に何ら制約されるものではない。

参考例 1

被覆ピロリン酸第2鉄の調製:

塩化第2鉄(6水和物) 13 kgと酵素分解レシチン(サンレシチンL; 太陽化学(株)製) 0.3 kgをイオン交換水60 kgに溶解して鉄溶液を調製し、ピロリン酸四ナトリウム(10水和物) 20 kgをイオン交換水500 kgに溶解したピロリン酸溶液中に攪拌下徐々に添加して混合液のpHを3.0に調整する。中和反応によるピロリン酸第2鉄の造塩が終了した後、遠心分離(3000×g、5分間)によって固-液分離を行って固相部のピロリン酸第2鉄-酵素分解レシチン複合体(被覆ピロリン酸第2鉄) 8.2 kg(乾燥重量換算)を回収し、イオン交換水に再懸濁して10%被覆ピロリン酸第2鉄スラリーを調製した。

この被覆ピロリン酸第2鉄について、水分散性及び粒子形状を比較した。水分散性は、参考例1により得られた10%被覆ピロリン酸第2鉄スラリー100 gに市販牛乳900 gを添加し、ピロリン酸第2鉄の濃度を1%とした際の沈降性を経時的に調べることにより判定した。また、粒子形状はレーザー回折粒度分布測定装置(SYMPATEC社製 HELOS)にて測定した。

その結果、参考例1により調製した被覆ピロリン酸第2鉄は、500時間経過後も一切沈降を生じず、また、極めて微小な粒子(0.01 μm~0.3 μm)として水中分散していることが明らかとなった。

試験例 1

20%脱脂乳を120℃、3秒殺菌した後、ストレプトコッカス・サーモフィルス(*St. thermophilus*)およびラクトバチルス・ブルガリカス(*L. bulgaricus*)を各1%接種して37℃でpH4.3まで培養してヨーグルト430 gを得た。次いで、砂糖70 g、ペクチン3 g、参考例で得た被覆ピロリン酸第2鉄 2.1 g(鉄換算50 mg)を水に溶かし、全量570 gにしたものを110℃、3秒殺菌し、シロップとした。

上で得たヨーグルト430 gとシロップ570 gを混合し、ホモジナイザー(均質化圧力150 kg/cm²)で均質化处理したのち容器に充填し、本発明品とした(ヨーグルト香料 1 gを添加したものとし、ないものを調製した)。比較品

としては、被覆ピロリン酸第2鉄の代わりに、クエン酸鉄を0.3 g（鉄換算50 mg）を添加したシロップを使用し、同様に製造したヨーグルトを用いた。

本発明品および比較品を10℃で14日間保存したのち、パネラー10名による風味評価を行った。この結果を表1に示す。

表 1

	香 料 無 添 加	香 料 添 加
被覆ピロリン酸 第 2 鉄	○ 鉄味を全く 感じない	○ 鉄味を全く 感じない
クエン酸鉄	× 鉄味を強く 感じる	× 飲み初めは鉄味を 感じないが追って 鉄味を強く感じる

試 験 例 2

20%脱脂乳を120℃、3秒殺菌した後、ストレプトコッカス・サーモフィルス（*St. thermophilus*）およびラクトバチルス・ブルガリカス（*L. bulgaricus*）を各1%接種して37℃でpH4.3まで培養してヨーグルト430 gを得た。

一方、砂糖70 g、ペクチン3 gおよび所定量の被覆ピロリン酸第2鉄を水に溶かし、570 gにしたものを、110℃で3秒殺菌した第一のシロップと、砂糖70 g、ペクチン3 gおよび所定量のビタミンCを水に溶かし、570 gにしたものを、110℃で3秒殺菌した第二のシロップを調製した。

ヨーグルト430 gに対し、被覆ピロリン酸第2鉄中の鉄分とビタミンCが種々の割合になるようにシロップを混合して加え、ホモジナイザー（均質化圧力1

50 kg/cm³) で均質化処理したのち、ヨーグルト香料を1 g 添加して容器に充填した。得られたヨーグルトを、10℃で14日間保存したのちパネラー10名による風味評価を行った。この結果を第1図に示す。

第1図の結果から明らかなように、被覆ピロリン酸第2鉄からの鉄分を多くすればビタミンCは多くすることができず、またビタミンCを多くすれば鉄分を多くすることができない関係があるが、製品100 g 中の被覆ピロリン酸第2鉄の鉄含量 (mg) をX、ビタミンCの含量 (mg) をYとしたときに、それらの値が

$$X \cdot Y \leq 50$$

の関係式を満たすように配合した場合には、鉄味をほとんど感じないヨーグルトを得ることができ、特に、

$$X \cdot Y \leq 40$$

を満たすように配合すれば、鉄味を全く感じないヨーグルトが得られることが明らかになった。

実施例 1

12%全粉乳50.0 gに、参考例1で得た被覆ピロリン酸第2鉄2.5 gを添加し、115℃、3秒間殺菌した後、ストレプトコッカス・サーモフィルス (*St. thermophilus*) およびラクトバチルス・ブルガリカス (*L. bulgaricus*) を各1%接種してカップ容器に充填し、30℃でpH4.2まで培養した。

培養終了後、10℃以下に冷却し、10℃で14日間保存して風味を評価したところ、鉄味の全くないおいしいプレーンヨーグルトが得られた。

実施例 2

25%脱脂乳を120℃、3秒間殺菌した後、ストレプトコッカス・サーモフィルス (*St. thermophilus*) を1%接種し、37℃でpH4.2まで培養してヨーグルト250 gを得た。また、25%脱脂乳に0.1%酵母エキスを加えて120℃、3秒間殺菌した後、ビフィドバクテリウム・ブレーベ (*B. brave*) を1%接種し、37℃でpH4.4まで培養してヨーグルト120 gを得た。

一方、シロップとして、砂糖70g、ペクチン3g、ビタミンC10mgに水を加えて500gにして110℃、3秒の殺菌を行った。同様に、被覆ピロリン酸第2鉄1gに水を加えて130gにし、110℃、3秒の殺菌を行った。

上記のヨーグルト2種、シロップ、ピロリン酸第2鉄乳化剤被覆組成物、および少量のヨーグルト香料を混合して1000gとし、均質化処理を行った後密封し、容器に充填してヒフィズス菌入りドリンクヨーグルトを得た。このものを、10℃で14日間保存して風味を評価したところ、鉄味の全くないものであった。

実施例 3

15%脱脂乳に3%グルコースを添加し、120℃で3秒殺菌した後、ラクトバチルス・カゼイ (L. casei) を1%接種し、37℃でpH3.6まで培養してヨーグルト210gを得た。一方、砂糖100gに、参考例1で得た被覆ピロリン酸第2鉄を4g加えて790gにし、110℃で3秒の殺菌を行ってシロップを得た。

得られたヨーグルトとシロップを混合し、香料を添加した後、均質化(150 kg/cm²)し、容器に充填して鉄強化乳酸菌飲料を得た。このものについて、10℃で14日間保存した後の風味の評価を行ったが、鉄の不快風味は全く感じられなかった。

産業上の利用可能性

本発明は、被覆ピロリン酸第2鉄を使用することにより、従来、不快風味のために困難であったヨーグルト、ヨーグルト飲料、乳酸菌飲料等の発酵乳について、鉄分を強化することを可能としたものである。

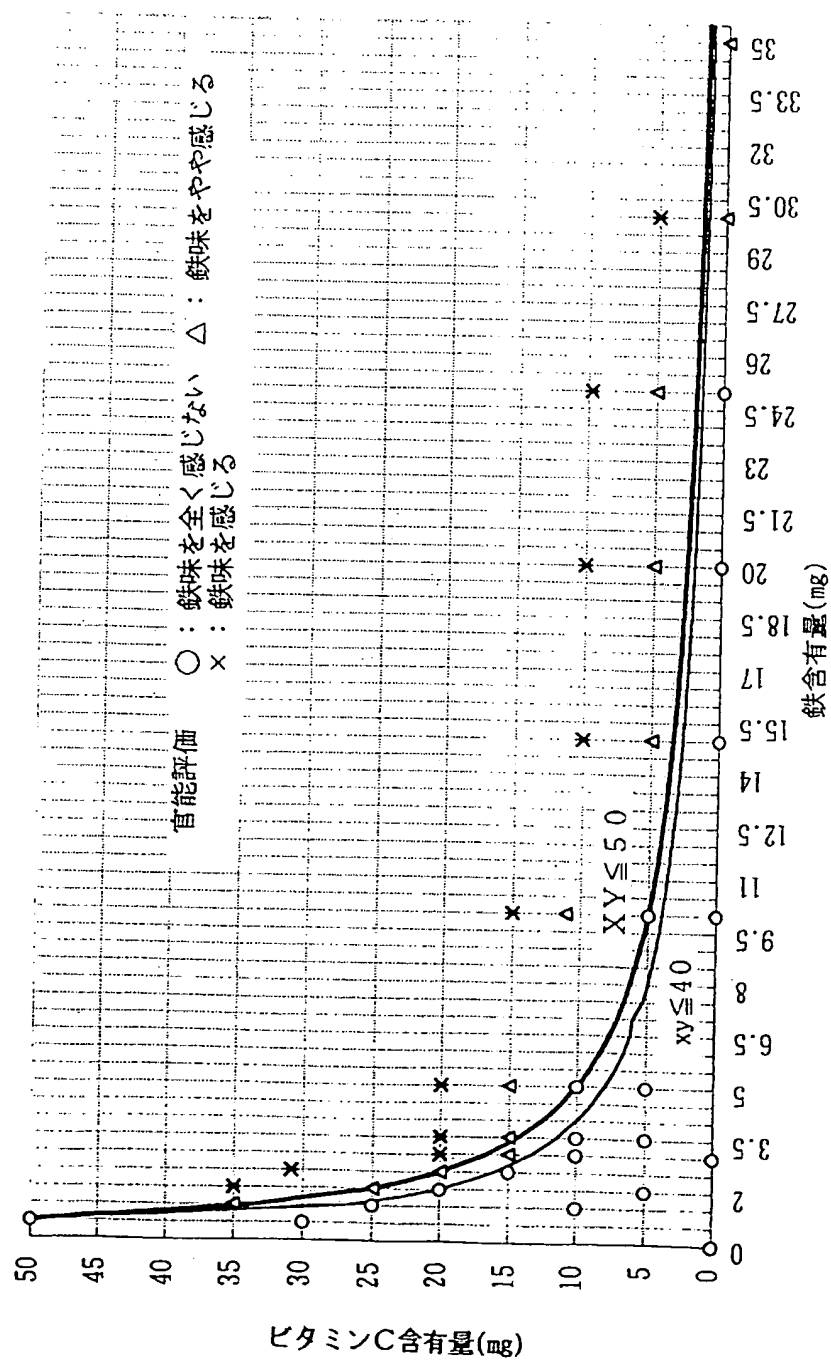
従って、本発明により、① 従来にない量の鉄分が強化されたヨーグルトを容易に製造することができ、② 鉄分が強化されていても風味的に全く問題のないヨーグルト等の発酵乳を製造することができるのである。

請 求 の 範 囲

- 1 乳酸発酵した酸乳に、ピロリン酸第2鉄乳化剤被覆組成物を配合してなる鉄分を強化した発酵乳。
- 2 ピロリン酸第2鉄乳化剤被覆組成物の配合量が、製品100gあたり鉄換算で1.0～25mgである請求項1記載の鉄分を強化した発酵乳。
- 3 更にビタミンCを配合してなる請求項第1項または第2項記載の鉄分を強化した発酵乳。
- 4 ピロリン酸第2鉄乳化剤被覆組成物とビタミンCを含有し、製品100g中のピロリン酸第2鉄乳化剤被覆組成物の鉄含量(mg)をX、ビタミンCの含量(mg)をYとしたときに、それらの値が
$$X \cdot Y \leq 50$$
の関係式を満たす鉄分を強化した発酵乳。
- 5 乳酸発酵した酸乳に、ピロリン酸第2鉄乳化剤被覆組成物を添加することを特徴とする鉄分を強化した発酵乳の製造方法。
- 6 ピロリン酸第2鉄乳化剤被覆組成物およびビタミンC含有シロップを各々殺菌し、これらを乳酸発酵した酸乳に個別的に添加することを特徴とする鉄分を強化したヨーグルトの製造方法。
- 7 乳酸発酵した酸乳に、ピロリン酸第2鉄乳化剤被覆組成物とビタミンCを、製品100g中のピロリン酸第2鉄乳化剤被覆組成物の鉄含量(mg)をX、ビタミンCの含量(mg)をYとしたときに、それらの値が
$$X \cdot Y \leq 50$$

の関係式を満たすように配合したことを特徴とする鉄分を強化した発酵乳の製造方法。

1 / 1



第1図

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/JP98/00543

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER

Int.Cl⁶ A23C9/13, A23L1/304

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

B. FIELDS SEARCHED

Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)

Int.Cl⁶ A23C9/13, A23L1/304

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Jitsuyo Shinan Koho 1935-1998 Toroku Jitsuyo Shinan Koho 1994-1998

Kokai Jitsuyo Shinan Koho 1971-1997 Jitsuyo Shinan Toroku Koho 1996-1998

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practicable, search terms used)

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
Y	JP, 3-127957, A (K.K. Soi), May 31, 1991 (31. 05. 91) (Family: none)	1-7
Y	JP, 6-245698, A (Morinaga Milk Industry Co., Ltd.), September 6, 1994 (06. 09. 94) (Family: none)	1-7
Y	JP, 46-34743, B1 (Meiji Milk Products Co., Ltd.), October 12, 1971 (12. 10. 71) (Family: none)	1-7
A	JP, 61-25458, A (Meiji Milk Products Co., Ltd.), February 4, 1986 (04. 02. 86) (Family: none)	1-7
A	JP, 62-179341, A (Meiji Milk Products Co., Ltd.), August 6, 1987 (06. 08. 87) (Family: none)	1-7

☐ Further documents are listed in the continuation of Box C.
 ☐ See patent family annex.

* Special categories of cited documents:	"T" later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention
"A" document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance	"X" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone
"E" earlier document but published on or after the international filing date	"Y" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art
"L" document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)	"&" document member of the same patent family
"O" document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means	
"P" document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed	

Date of the actual completion of the international search
April 1, 1998 (01. 04. 98)Date of mailing of the international search report
April 14, 1998 (14. 04. 98)Name and mailing address of the ISA/
Japanese Patent Office

Authorized officer

Facsimile No.

Telephone No.

A. 発明の属する分野の分類 (国際特許分類 (IPC))

Int. Cl.⁸ A23C 9/13, A23L 1/304

B. 調査を行った分野

調査を行った最小限資料 (国際特許分類 (IPC))

Int. Cl.⁸ A23C 9/13, A23L 1/304

最小限資料以外の資料で調査を行った分野に含まれるもの

日本国実用新案公報 1935-1998年

日本国登録実用新案公報 1994-1998年

日本国公開実用新案公報 1971-1997年

日本国実用新案登録公報 1996-1998年

国際調査で使用した電子データベース (データベースの名称、調査に使用した用語)

C. 関連すると認められる文献

引用文献の カテゴリー*	引用文献名 及び一部の箇所が関連するときは、その関連する箇所の表示	関連する 請求の範囲の番号
Y	J P, 3-127957, A (株式会社ソーイ) 31.5月.1991, (31.05.91) (ファミリーなし)	1-7
Y	J P, 6-245698, A (森永乳業株式会社) 6.9月.1994, (06.09.94) (ファミリーなし)	1-7
Y	J P, 46-34743, B1 (明治乳業株式会社) 12.10月.197 1, (12.10.71) (ファミリーなし)	1-7

☒ C欄の続きにも文献が列挙されている。☐ パテントファミリーに関する別紙を参照。

* 引用文献のカテゴリー

「A」 特に関連のある文献ではなく、一般的技術水準を示すもの

「E」 先行文献ではあるが、国際出願日以後に公表されたもの

「L」 優先権主張に疑義を提起する文献又は他の文献の発行日若しくは他の特別な理由を確立するために引用する文献 (理由を付す)

「O」 口頭による開示、使用、展示等に言及する文献

「P」 国際出願日前で、かつ優先権の主張の基礎となる出願

の日の後に公表された文献

「T」 国際出願日又は優先日後に公表された文献であって出願と矛盾するものではなく、発明の原理又は理論の理解のために引用するもの

「X」 特に関連のある文献であって、当該文献のみで発明の新規性又は進歩性がないと考えられるもの

「Y」 特に関連のある文献であって、当該文献と他の1以上の文献との、当業者にとって自明である組合せによって進歩性がないと考えられるもの

「&」 同一パテントファミリー文献

国際調査を完了した日

01.04.98

国際調査報告の発送日

14.04.98

国際調査機関の名称及びあて先

日本国特許庁 (ISA/J P)

郵便番号100-8915

東京都千代田区霞が関三丁目4番3号

特許庁審査官 (権限のある職員)

富永 みどり

印

4B

9152

電話番号 03-3581-1101 内線 3449

C (続き) . 関連すると認められる文献		
引用文献の カテゴリー*	引用文献名 及び一部の箇所が関連するときは、その関連する箇所の表示	関連する 請求の範囲の番号
A	J P, 6 1 - 2 5 4 5 8, A (明治乳業株式会社) 4. 2月. 1986, (04. 02. 86) (ファミリーなし)	1 - 7
A	J P, 6 2 - 1 7 9 3 4 1, A (明治乳業株式会社) 6. 8月. 1987, (06. 08. 87) (ファミリーなし)	1 - 7